



Castello®

Danish Brie Cheese 125g



GTIN

060466966005

Numéro de matériel

51273 12x125 g, 58266
72x125 g

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle

Description

Le fromage brie danois Castello est un fromage crémeux et gourmand originaire du Danemark. Fabriqué avec expertise, ce fromage artisanal présente une texture molle et veloutée qui fond dans la bouche. Grâce à son goût doux aux notes de beurre, le brie danois Castello procure une expérience gustative des plus savoureuses. La croûte blanche et fleurie du fromage ajoute une touche d'élégance, tandis que l'intérieur se distingue par sa consistance riche et onctueuse. Qu'il soit dégusté seul, tartiné sur une tranche de pain frais ou intégré à des recettes gastronomiques, le fromage brie danois Castello ajoute une touche de sophistication à chaque occasion.

Informations sur l'entreposage

Température minimale: 2 °C. Température maximale: 4 °C.

Garder au froid. Ne pas congeler.

Taux de gras

50%

Pays d'origine Ferme laitière

Danemark

Troldhede Dairy - DK M212 EC

ARLA
PRO.
PARTNERS
AT HEART

Ingrédients

Lait pasteurisé, Sel, Culture bactérienne, Enzyme microbienne, P. camemberti.

Allergiens

lait, lactose

Valeurs nutritonnelles pour 30 g

Kcal	90 kcal
kJ	376,56 kJ
Matières grasses	7 g
Matières grasses saturées	4,5 g
Gras trans	0,2 g
Glucides	0 g
Sucre	0 g
Protéines	6 g
Sodium	180 mg
Potassium	0 mg
Calcium	150 mg
Fer	0 mg